

NZ IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **51**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.3 kg (81.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (9.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.7%) | 70 % | 3 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Light | 0.15 kg (2.9%) | 69 % | 105 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy (AUS) | 15 g | 15 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín (NZ) | 15 g | 15 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Galaxy (AUS) | 15 g | 5 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín (NZ) | 15 g | 5 min | 11.8 % |
| Whirlpool | Galaxy (AUS) | 20 g | 25 min | 13.6 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín (NZ) | 20 g | 25 min | 11.8 % |
| Na zimno | Galaxy (AUS) | 50 g | 3 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín (NZ) | 50 g | 3 dni | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand Verdant IPA | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | siarczan wapnia gips | 5.4 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia 99% | 4.5 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | witamina C | 3.6 g | Butelkowanie | --- |